

OVO À PARMEGIANA FÁCIL, RÁPIDO E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 dentes de alho
1 cebola
1 tomate
4 ovos crus
queijo parmesão ou queijo mussarela (a gosto)
ricota
extrato de tomate
azeite de oliva
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o alho picadinho, a cebola picada e o tomate picado.

Coloque o azeite e o sal (a gosto) e deixe dourar.

Deixe em fogo baixo.

Após dourar, coloque na panela o extrato de tomate, misture um pouco o molho e deixe levantar uma leve fervura.

Em seguida, quebre um ovo por vez dentro do molho e tampe a panela por uns 2 minutos.

Após decorrido o tempo, quando os ovos já estiverem cozidos no molho, coloque um pouco de ricota em cima de cada um e distribua o queijo mussarela por cima. Espere derreter, desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31621-ovo-a-parmegiana-facil-rapido-e-delicioso.html>